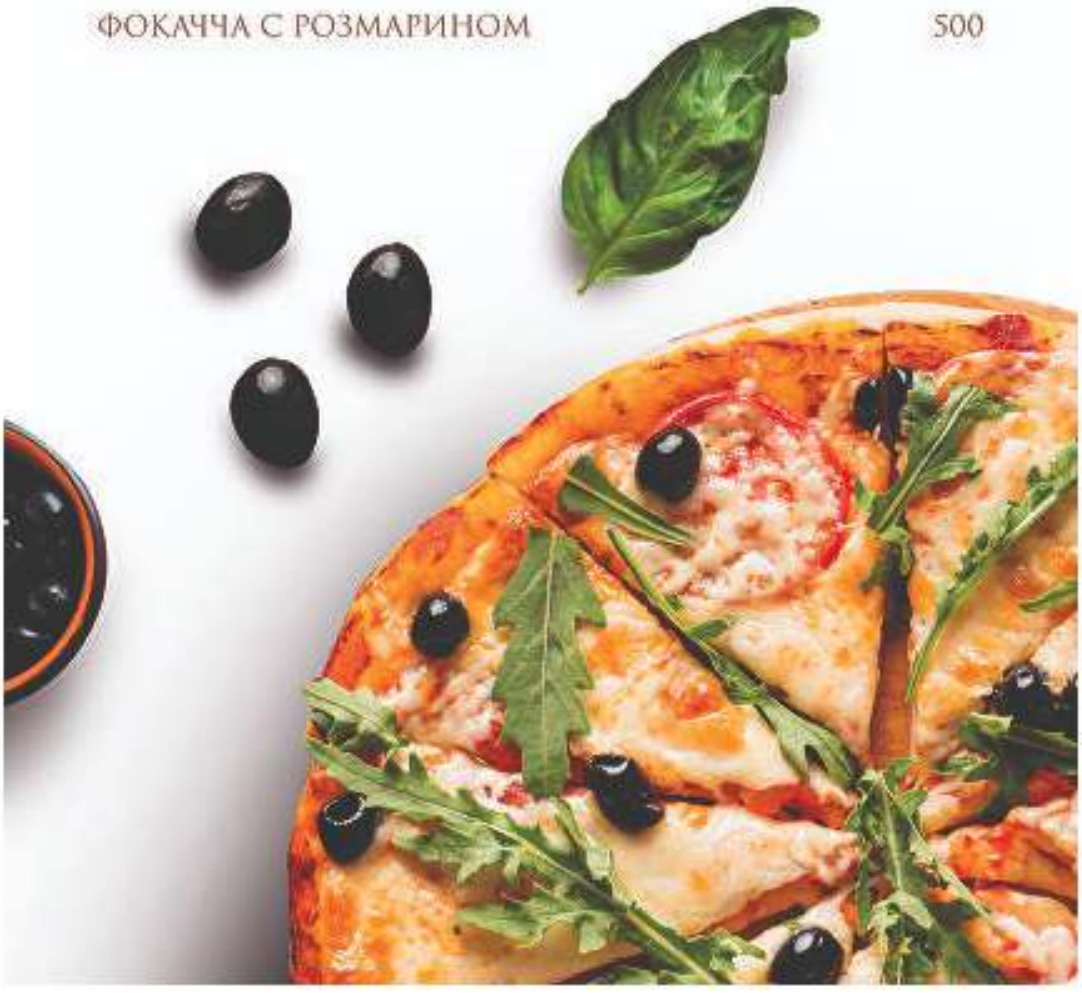
Zea
RESTAURANT

PIZZA

МАРГАРИТА С БАЗИЛИКОМ	1100
ГРУША С ГОРГОНЗОЛОЙ	1400
5 СЫРОВ	1500
АССОРТИ САЛЯМИ	1500
ПРОШУТТО ДИ ПАРМА	2100
МОРТАДЕЛЛА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	2100
С МОРЕПРОДУКТАМИ	2600
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	2700
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ	500
ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ	500



AQUARIUM

Устрицы *1 шт.*

Подаются с лимоном, лаймом и соусом Mignonette

Spéciales Oléron #2 *(France)*	800
Fines de Claire #3 *(France)*	900

Подаются с сегментами грейпфрута

Spéciales Isigny #3 *(France)*	950
Gillardeau #2 *(France)*	1900

Морской ёж *1 шт.* 700

Моллюски *100 г*

Гребешки	530
Мидии	450
Вонголе	400

Живой камчатский краб *100 г* 2300

Подаётся с соусом на Ваш выбор: перечный, кунжутно-соевый или à la Thermidor

ЛЕДНИК

Краб *100 г*

Подаётся с топленым ароматным маслом или сливочно-трюфельным соусом

Первая фаланга	4500
Кулак	1650

Морские деликатесы *100 г*

Приготовлены в средиземноморском стиле, подаются с соусом Vierge

Креветки Аргентинские	1100	Кальмары	1350
Креветки карабинерос	2600	Каракатица	2850
Лангустины	2900	Осьминог	2800
		Лобстер	3500

Рыба *100 г*

Подаётся с соусом Beurre Blanc Champagne или средиземноморский

Сибас	1250	Морской чёрт	3050	Сен-Пьер	1700
Морской язык	1450	Снеппер	1150	Морской петух	1200
Пагр	1500	Групер	1050	Морской ёрш	1600
Тюрбо дикая	1800	Попугай	1250	Сибас *(Марокко)*	3500

Рыба готовится шеф-поваром одним из 10 возможных способов, либо способом на ваш выбор

Филе дикой рыбы *100 г* 2500

Наличие ассортимента и способ приготовления уточняйте у официанта

САШИМИ *50 г*

Тунец (спинка)	1200	Хамачи	3000
Тунец о-торо (брюшко)	5000	Лосось	1500
		Креветка карабинерос	4500

Подаются с листьями Романо, дайконом, редисом, морковью, тёртым васаби, маринованным имбирём и шисо соусом

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Меняется в зависимости от сезона

Плато Tête-à-Tête *рекомендовано на 1-2 персоны* 12000

Тунец о-торо, тунец, лосось, сибас, живой гребешок, морской ёж, устрицы Gillardeau #4, тигровые креветки

Плато Zea Marina Royal *рекомендовано на 3-4 персоны* 27000

9 устриц, 3 морских ежа, 3 креветки Карабинерос, 6 аргентинских креветок, 3 фаланги краба

CAVIAR

Дегустационная порция икры 25 г.

Подаётся с профитролями со сливочным муссом

Осетровая	5700	Лососевая	700	Щучья	750

STARTERS

Греческие оливки, анчоусы, каперсы, артишоки и корнишоны		1750
Домашняя редиска с кремом из васаби		750
Крудитэ из фермерских овощей		1900
Крудо из лосося, южные помидоры		2750
Вителло тоннато		1450
Виноградные улитки по-бургундски		1850
Мидии в соусе рокфор		1750
Пармская ветчина с медовой дыней		1200
Сет итальянских колбас и ветчин: салями Наполи / Милано / Тартюффо / Мортаделла с фисташками / Прошутто с трюфелем	*250 г*	2950
Прошутто крудо	*100 г*	1400
Классический иберийский hamon 5J	*50 г*	5100
А-ля планша из диких рыб, кальмара, каракатицы и креветок	*2 пер.*	5500

TARTAR AND CARPACCIO

Тартар из лосося с манго и авокадо	2400
Тартар из тунца, гуакамоле и соево-кунжутный соус	2150
Тартар из мраморной говядины, сыр пекорино романо	3500
Карпаччо из осьминога	3600
Карпаччо из гребешка, чёрный трюфель	2300
Карпаччо из креветок карабинерос	2650
Карпаччо из сладких помидоров с анчоусами	1200
Карпаччо из артишоков, чёрный трюфель, сыр Пармиджано Реджано	3850

SALADS

Салат Zea с глазированным инжиром, латук, салликорния, выдержанный уксус с бадьяном, трюфель	2400
Салат a-la Grecque	1300
Теплый салат с говядиной на подушке из рукколы и шпината, с сыром фета и лесными орехами	3500
Салат с хрустящими перепелами, пикантный соус Harissa	2100
Салат с камчатским крабом, авокадо, манго	2850
Салат с осьминогом, кальмаром, отварным картофелем, томатами, с соусом чимичури	2900
Тёплый салат с кальмарами и соусом из крыжовника	1550
Салат с креветками, папайей, клубникой и апельсином	2350
Буррата с томатами и запечёнными баклажанами	1600

SOUPS

Куриный бульон с яйцом и шпинатом	650
Минестроне Тоскана	750
Каштаново-тыквенный крем-суп с фуа-гра	1350
Суп с перепёлкой и сморчками	2900
Марсельский суп буйабес с морским чёртом	6850

рекомендовано на 2 пер.

PASTA AND RISOTTO

Казаречче с белыми грибами		1400
Неаполитанская паста с томатами и базиликом		1500
Спагетти вонголе		2200
Паста паккери с крабом, соус bisque		2750
Паста фрегола с морепродуктами в томатном соусе		2600
Паста семини, 5 благородных сыров, чёрный трюфель		2100
Паста медзи ригате в стиле болоньезе		1950
Ризотто с лесными грибами		2850
Ригатони с лососем в томатном соусе со свежим базиликом и пармезаном		3650
Паста качо э пепе в голове пармиджано реджано с черным трюфелем		2200

MAIN DISHES

Сибас на пару со шпинатом и цукини		2500
Стейк из фарерского лосося с брокколи		3500
Палтус с мидиями и вонголе в ароматах белого вина		2800
Осьминог по-андалузски		5200
Кефтедес в томатном соусе с моцареллой и свежим базиликом		1150
Кролик, запечённый в соусе с мадерой и артишоками		3350
Каре телёнка с портвейном и можжевеловыми ягодами		5800
Лопатка ягнёнка по-бургундски томленая с черносливом	*2 пер.*	8500
Телячьи щёчки с кукурузной полентой		3250
Каре молочного ягнёнка		4900
Филе миньон, соус порто со сморчками, чёрный трюфель		7900
Рибай прайм Black Angus *(Аргентина)*	*за 100г*	3000

SIDE DISHES

Картофель фри с чёрным трюфелем	700
Картофельное пюре с трюфелем	450
Пюре из топинамбура	750
Молодой картофель с розмарином	400
Спаржа с сыром Грюйер	2900
Пряный баклажан на гриле	650
Бланшированнный шпинат	600
Брокколини обжаренный с чесноком	1200
Дикий рис	700

CHEESE PLATEAU

5 видов элитных сыров на ваш выбор. подается с соусом mostarda с инжиром / mostarda с луком / chutney из груши или яблока / мёд

Пармиджано реджано / Пекорино Романо / Грюйер / Тет-де-Муан/ Эмменталь / Монтаньола / Сент Агюр / Тартуфо	*за 250 г*	3850

DESSERTS

Zea
Злаки, карамель, эспума из козьего молока
1100

Tarte Tatin
Яблочный Тарт Татен, фундучный кекс Financie,
шоколадный крем, ванильное мороженое, фундук
1100

Tiramisu
Домашние савоярди, кофейный крем, мороженое
капучино, эспума маскарпоне, кофейная икра
1100

Plaisir
Крем Юдзу, меренга, эспума из миндального молока,
кокосовое мороженое с имбирём и греческим йогуртом,
сладкий ананас
1100

Portofino
Лимонный бисквит, крем цитрус-бергамот,
карамелизованная меренга
1100

Paris-Brest
Ореховое пралине, шоколад, мадагаскарская ваниль
1100

Soho Dolce
Тарт с малиной и розой, шу с кокосом и ананасом,
конфета ручной работы, брауни с копчёным чаем
1100

Rocher de Ferrero
Шоколадно-фундучный бисквит, карамельное креме,
крем с молочным шоколадом, ванильный мусс
1100

100% Chocolate
100% шоколадный торт из 24 слоёв
1100

Crêpe Suzette
Блинчики фламбе с ликёром Grand Marnier, свежие ягоды
Готовятся для вас у стола
2000

Plateau De Fruits
Ассорти сезонных фруктов и ягод
7500

	100 г		*100 г*		*100 г*
Хурма	350	Клубника	900	Голубика	1000
Дыня	400	Манго	1000	Малина	2000
Ананас	450	Папайя	1000	Ежевика	2000

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

Сорбет		*Мороженое*	
Манго-маракуйя	300	Ваниль	300
Яблоко-мята	300	Шоколад	300
Лимон-юдзу	300	Фисташки	300
Красные ягоды	300	Греческий йогурт	300